Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- [ ] Coloured covers/ Couverture de couleur
- [ ] Covers damaged/ Couverture endommagée
- [ ] Covers restored and/or laminated/ Couverture restaurée et/ou pelliculée
- [ ] Cover title missing/ Le titre de couverture manque
- [ ] Coloured maps/ Cartes géographiques en couleur
- [ ] Coloured ink (i.e. other than blue or black)/ Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- [ ] Coloured plates and/or illustrations/ Planches et/ou illustrations en couleur
- [x] Bound with other material/ Relié avec d'autres documents
- [x] Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin/ La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure
- [ ] Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/ Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.

- [ ] Coloured pages/ Pages de couleur
- [ ] Pages damaged/ Pages endommagées
- [ ] Pages restored and/or laminated/ Pages restaurées et/ou pelliculées
- [x] Pages discoloured, stained or foxed/ Pages décolorées, tachetées ou piquées
- [ ] Pages detached/ Pages détachées
- [x] Showthrough/ Transparence
- [ ] Quality of print varies/ Qualité inégale de l'impression
- [ ] Continuous pagination/ Pagination continue
- [ ] Includes index(es)/ Comprend un (des) index

Title on header taken from:/ Le titre de l'en-tête provient:

- [ ] Title page of issue/ Page de titre de la livraison
- [ ] Caption of issue/ Titre de départ de la livraison
- [ ] Masthead/ Générique (périodiques) de la livraison

- [ ] Additional comments:/ Commentaires supplémentaires:

This item is filmed at the reduction ratio checked below/ Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X 12X 14X 16X 18X 20X 22X 24X 26X 28X 30X 32X

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

Library
Agriculture Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol ⟶ (meaning "CONTINUED"), or the symbol ▼ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:

1	2	3

1	
4	

thanks

lity
bility

filmed
on
pres-
All
n the
s-
nted

N-
"),

o be

to

he

L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Bibliothèque
Agriculture Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

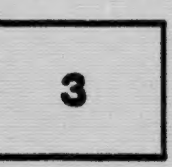
Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole ⟶ signifie "A SUIVRE", le symbole ▽ signifie "FIN".

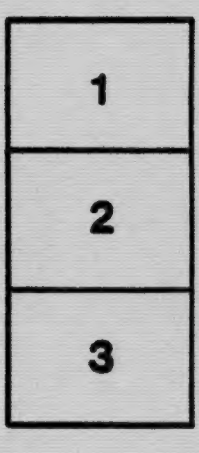
Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

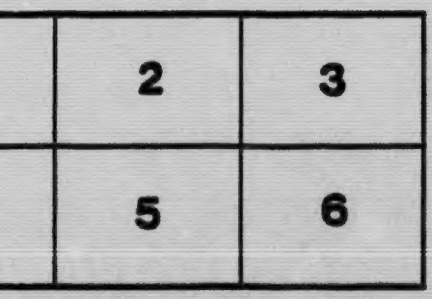
3

1
2
3

2 3
5 6







27214

BULLETIN No. 34

RECEIVED
1917
Int. Agr. Inst.

CE QUE DOIT ETRE LE PORC A BACON

— PAR —

JOSEPH PASQUET
PROFESSEUR A L'ECOLE D'AGRICULTURE DE
SAINTE-ANNE-DE-LA-POCATIERE, P. Q.

Jeunes porcs
élevés sur la ferme de l'Ecole d'agriculture
de Ste-Anne

PUBLIÉ PAR ORDRE
DE L'HONORABLE JOSEPH-ÉDOUARD CARON
MINISTRE DE L'AGRICULTURE
PROVINCE DE QUÉBEC

1917

Côte de porc trop grasse

Côte de porc trop maigre

Cliché du service fédéral de l'industrie animale

CE QUE DOIT ETRE LE PORC A BACON

L'élevage du porc est déjà prospère dans la Province de Québec. Il y a près de 662,000 porcs, soit 397 par 1000 habitants. En 1901, il n'y en avait que 245. Les progrès sont donc importants. Est-ce à dire qu'ils ne peuvent être poussés plus loin ? Je ne crois pas. Dans un pays comme le nôtre où l'industrie laitière est si développée et laisse comme sous-produit tant de lait écrémé et de petit lait, le nombre des porcs pourrait être doublé et peut-être triplé. Je connais même des enthousiastes qui voudraient qu'on quadruple la population porcine de cette province.

Nous avons vu, qu'il y a plus de 700,000 vaches laitières dans la province; or il y a aucun doute que le lait écrémé d'une vache peut servir à compléter la ration de 2 à 3 porcs. Nous pourrions donc facilement avoir près de 2,000,000 de porcs.

Ne craignez pas la mévente. Le marché anglais que le Canada fournit en partie peut absorber une production bien des fois plus forte que la nôtre. Il n'y a qu'à jeter un coup d'œil sur les statistiques pour s'en convaïncre.

Le marché anglais qui est un véritable gouffre absorbe en moyenne chaque semaine 150,000 porcs.

70,000	sont	fournis	par	les Etats-Unis
35,000	"	"	"	le Danemark
30,000	"	"	"	le Canada
10,000	"	"	"	l'Irlande
5,000	"	"	"	l'Europe

Le Canada ne fournit donc pas 20 p. c. du marché anglais. Et encore faut-il remarquer que 75 à 80 p. c. du bacon exporté vient de l'Ontario. On voit donc que la production du porc peut encore se développer et dans de larges proportions.

Mais pour conquérir le marché anglais et même pour satisfaire,

en partie le marche local, il faut produire un type de porc bien déterminé.

C'est le consommateur qui montre ses préférences, qui exige une marchandise qui lui plait; c'est à nous de le satisfaire.

Que demandent donc les consommateurs, par l'intermédiaire des saleurs et des commerçants ? On peut dire tout d'abord qu'ils ne veulent plus ou guère de gros lard, ils veulent de la viande entrelardée, ½ grasse, ferme et de bonne qualité. Après avoir consulté les directeurs des grandes compagnies de salaison de Montréal, je crois pouvoir affirmer qu'on donnera toute satisfaction, en produisant un porc :

DU POIDS VIF de 180 à 220 livres. Le porc pesant 190 livres à jeun semble représenter l'idéal.

AGÉ de 5 à 7 mois. Les plus jeunes donnent souvent du bacon mou; les plus vieux ne sont pas davantage à désirer. Dans notre province, nous avons remarqué bien souvent qu'à 9 ou 10 mois, les porcs n'étaient pas encore à point. L'économie exagérée dans la nourriture devient, dans ce cas, très coûteuse.

MODÉRÉMENT GRAS, de manière à ce que la couche de lard soit de 1 pouce et demi et aussi uniforme que possible.

A COTES LISSES, c'est-à-dire à lignes de côté, bien droites depuis la cuisse jusqu'à l'épaule.

A LARD FERME, ne fondant pas à la température ordinaire.

Nous verrons tout à l'heure ce qu'il y a à faire pour produire ce type de porc. Sans attendre plus longtemps, je voudrais vous montrer que ce porc précoce et ½ gras demandé par le marché est justement celui qui est avantageux à produire, celui qui vous gagnera de l'argent. Cela n'est pas difficile à prouver; je puis puiser à mon aise dans les expériences canadiennes, danoises, américaines, etc.

Une expérience qui est très concluante parce qu'elle a porté sur 2,200 pors est celle faite dans les différentes stations des Etats-Unis et dont les résultats ont été compilés par Henry.

Le tableau que je reproduis à votre intention montre d'une façon évidente que plus l'animal est jeune, moins il dépense pour produire une livre de gain.

POIDS DES PORCS	Nourriture mangée par jour	GAIN PAR JOUR	Nourriture consommée pour produire 100 lbs. de gain.
de 15 à 50lbs	2.2lbs	0.8lbs	293lbs
de 50 à 100lbs	3.4lbs	0.8lbs	400lbs
de 100 à 150lbs	4.8lbs	1.1lbs	437lbs
de 150 à 200lbs	5.9lbs	1.2lbs	482lbs
de 200 à 250lbs	6.6lbs	1.3lbs	498lbs
de 250 à 300lbs	7.4lbs	1.5lbs	511lbs
de 300 à 350lbs	7.5lbs	1.4lbs	535lbs

Les expériences à la station de Copenhague (Danemark) donnent les mêmes résultats.

POIDS DES PORCS	Grain pour 100 lbs. de gain
de 35 à 75lbs	376lbs
de 75 à 115lbs	435lbs
de 115 à 155lbs	466lbs
de 155 à 195lbs	513lbs
de 195 à 235lbs	540lbs
de 235 à 275lbs	614lbs
de 275 à 315lbs	639lbs

M. Grisdale à la ferme expérimentale d'Ottawa a obtenu des résultats équivalents qui lui font dire : "Il y a économie à vendre les porcs pour la boucherie, lorsque leur poids vif a atteint 180 à 200lbs." Le porc que M. Grisdale trouve avantageux à produire est justement celui qui nous est demandé par le marché.

Vous voyez qu'il n'y a pas d'hésitation; il faut laisser faire le gros lard aux américains qui peuvent mettre à la disposition de leurs porcs d'immenses champs de blé d'Inde et il faut produire, ici, dans Québec, le porc de 180 à 200lbs qui est le plus avantageux a élever et qui se vend le plus cher.

Et maintenant, comment produire ce porc demandé ?

On y arrivera facilement en choisissant des reproducteurs ayant la conformation voulue et en donnant aux porcs une alimentation abondante, mais choisie de telle façon qu'elle fasse faire une viande ferme.

Les reproducteurs doivent être :

Longs, aussi longs que possible.
Profonds, très profonds.
Modérément larges.
Rectangulaires plutôt que cylindriques.
A ligne de dessus droite ou légèrement convexe.
A lignes de côté, très droites, depuis la partie de la cuisse la plus saillante, jusqu'à celle de l'épaule. Les épaules trop saillantes sont un défaut, même chez le mâle.
A ligne du dessous droite.
A extrémités fines, mais sans exagération, et solides.
A tête nette.

L'alimentation autant que l'hérédité agira sur la bonne préparation du porc. L'alimentation sera bonne dès le bas âge et je ne crains pas de dire, même quand l'animal ne prend encore que le lait de la mère.

Il est prouvé que la production du porc pendant l'allaitement est particulièrement économique. On ne saurait trop bien nourrir les truies nourricières. Très souvent la truit maigrit et les petits ne profitent pas; c'est que la ration de la truie est insuffisante. On ne devrait jamais lui refuser des fourrages verts ou des racines et un bon complément de concentrés.

Si l'on peut sevrer à 4 semaines, il est préférable d'attendre à 2 mois, en habituant les porcelets à manger à l'auge, aussitôt que possible.

Après le sevrage et jusqu'à ce que le porc pèse 120 à 130 lbs (5 à 6 mois), il est avantageux de la nourrir en bonne partie, sur pâturage, ou avec des fourrages verts ou des racines, avec un petit complément de grain.

On peut estimer en effet, d'après les expériences danoises, que 100 livres de grains peuvent être remplacés par 600lbs de lait écremé ou par 800lbs de racines.

Lorsqu'on ne donne pas plus de 3lbs de lait écremé par livre de moulée, le lait a une valeur bien plus considérable; il ne faut que 327lbs de lait écremé pour remplacer 100 livres de grain moulée.

Les racines données à poids égal, dans la ration, avec la moulée ont ¼ de la valeur du grain, c'est-à-dire que 100lbs de grain valait aujourd'hui $2.00, peuvent être remplacés par 400lbs de racines qui peuvent revenir sur la ferme à $0.40.

Dans certaines expérience 4lbs½ de trèfle coupé vert a économisé une livre de grain.

On voit facilement l'avantage qu'il y a à faire entrer le lait écremé, les racines et les fourrages verts dans l'alimentation des porcs.

Le porc, sans doute, aura moins de graisse que s'il avait été nourri au grain, mais il aura une meilleure ossature; il sera plus ferme, plus vigoureux et mieux préparé à subir l'engraissement final.

Une expérience faite par M. Grisdale est très intéressante à ce point de vue; car elle prouve qu'une bonne ration suffisante, mais

Verrat Yorkshire
La race Yorkshire est la meilleure race pour la production du bacon

Cliché du service fédéral de l'industrie animale

limitée donne des porcs plus vigoureux et faisant revenir la lb de gain moins chère qu'une ration illimitée.

Des porcs ainsi préparés sont faciles à mettre à point par une alimentation plus concentrée, pendant la dernière période.

Une certaine quantité du bacon produit est "*mou*". Il se trouve par le fait même classé comme bacon de 2ième classe et il se vend moins cher.

Quelles sont les causes de la mollesse ?

Elles sont probablement assez nombreuses. Voici les principales :

1.—La trop grande jeunesse du porc.

2.—La croissance irrégulière et la mauvaise santé des porcs.

3.—Le manque d'exercice.

4.—Le froid. Kellner en Allemagne et Trips au Danemark ont constaté que le porc engraissé au froid produit plus facilement du lard mou que celui engraissé à la chaleur.

5.—Certains aliments. Les remarquables séries d'expériences exécutées par M. Shutt à Ottawa et M. Day au collège de Guelph ont mis en évidence, le mauvais effet du Blé d'Inde et des haricots sur la fermeté du lard. Le blé d'Inde et les haricots seuls produisent un lard très mou.

Cela ne veut pas dire qu'on doive proscrire complètement le blé d'Inde de l'alimentation du porc; cela serait regrettable, car ce grain est très riche et généralement bon marché. Les expériences ont prouvé que certains autres aliments pouvaient corriger les mauvais effets du blé d'Inde. Je ne parle que pour mémoire des expériences de Kellner qui avec une ration composée de 80 p. c. de blé d'Inde et 20 p.c. de tourteau de palmiste a fait produire du lard très ferme.

Mais les résultats obtenus par M. Shutt sont à retenir. *Le lait écremé ajouté au blé d'Inde à produit du lard ferme.* Cela est très intéressant dans notre province où le lait écremé est si abondent.

Les navets, les betteraves fourragères et surtout les betteraves à sucre données avec moitié blé d'Inde, moitié grains mélangés et du lait écremé ont fait du porc remarquablement ferme.

Cela est non moins intéressant, car tous ces aliments sont économiques et faciles à produire.

Je crois sincèrement, qu'en choisissant des reproducteurs bien conformés, en faisant un élevage intelligent, en donnant en abondance mais sans exagération, une alimentation économique, en utilisant toujours le lait écremé de vos vaches, vous arriveriez facilement à fournir aux abattoirs coopératifs, le type de porc qu'ils demandent et que je vous ai indiqué.

Les maisons de salaison vont payer des prix extraordinairement élevés. Vous auriez tort de ne pas profiter des avantages que vous offre le marché.

Elevez beaucoup de "porc à bacon".